



4 Eleganz

Rezept

Confiserie
Gruppe

C10.002
Kennung

Deklaration

Kakaokerne 28%, Zucker, **Vollrahm CH**, Kakaobutter 11%, **Butter CH**, Himbeeren, Invertzucker, Passionsfrucht, Kakaomasse, **Mandeln**, Zucker CH, Orangen, **Vollmilchpulver**, **Magermilchpulver**, Wasser, Invertzuckersirup, **Rahmpulver**, Orangenfruchtpulver, **Emulgator: Sojalezithin**, Konservierungsmittel: Sorbinsäure, Konservierungsmittel E202, Vanillearoma, Orangenöl, Aroma, Säuerungsmittel: Zitronensäure, Farbstoff: Eisenoxide, Vanille, Farbstoff E129, Natürliche Farbstoffe, Emulgator: Sonnenblumenletzithin, Farbstoff E102, **Farbstoff E110**, Farbstoff E133, Farbstoff E132, Vanilleextrakt



Allergene

Enthält Soja, Milch, Hartschalenobst (Mandeln)
Kann Spuren von glutenhaltiges Getreide, Hartschalenobst (Haselnüsse, Pistazien), Schwefeldioxid und Sulfite (E220 E228); SO2 enthalten

Zusatzstoffe

mit Farbstoff, mit Konservierungsstoff, mit Antioxidationsmittel, Milchweiss

Nährwerte

Energie kJ	2622.10	kJ/100g
Energie kcal	626.40	kcal/100g
Fett	46.70	g/100g
davon:		
- gesättigte Fettsäuren	27.40	g/100g
- Trans-Fettsäuren		g/100g
Kohlenhydrate	42.40	g/100g
davon:		
- Zucker	38.90	g/100g
Eiweiss	6.10	g/100g
Salz		g/100g
Fructose		g/100g
Brennwert kJ	2552.40	kJ/100g
Brennwert kcal	614.30	kcal/100g

Verkaufsinfo

Haltbarkeit	Zu verkaufen bis (in Tagen):	41	Lagerung:
	Min. haltbar bis (in Tagen):	56	
<input type="checkbox"/> Klimaschrank <input type="checkbox"/> Kühlvitrine <input type="checkbox"/> Tiefkühlschrank <input type="checkbox"/> Ungekühlt			

4 Eleganz

Rezept

Stiftung St. Jakob
Hergestellt bei

Confiserie C10.002
Gruppe Kennung



Verbrauchshinweise für den Kunden: Kühl (ca.18°C) und trocken lagern.
Unsere Verpackung kann zu 100% im Karton recycelt werden.
Handgemacht im Kreis 5.

Verkaufsinformationen für den Kunden: Vier Pralinés dunkler Couverture und fruchtiger Füllung

Verkaufsgewicht Stück

45g